Nr. 19. Kraków, 15. października 1911. Rok IV.



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek w Ameryce 2 dolary w Rosyi 3 ruble rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej. Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit, pierwszy raz następne po 30 hal — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12. Nr. TELEFONU 1068. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Od Redakcyi.

Upraszamy o odnowienie prenumeraty. Przypominanie pisemne obarcza bowiem redakcyę nadzwyczaj pracą i pociąga za sobą dość znaczne a niepotrzebne koszta.

Przy tej sposobności prosimy również Kolegów, aby nadsyłali do redakcyi naszej wiadomości zdobyte z własnej praktyki na polu piekarstwa, jak również, aby się dzielili z nami wiadomościami, wchodzącemi w zakres naszego fachowego pisma. Wzajemne zainteresowanie się i wymiana myśli przyczynią się bez wątpienia do postępu w naszym zawodzie, ulżą nam w ciężkiej pracy i wpłyną w ogólności dodatnio na rozwój naszego przemysłu.

Prosimy także o zjednywanie prenumeratorów dla „Gazety Piekarskiej“.

Projektowana piekarnia miejska w Krakowie.

Na posiedzeniu Rady miasta Krakowa w dniu 3. października b. r. radca miejski Merz uzasadniał wniosek o zalecenie założenia parowej fabryki chleba z udziałem kapitału prywatnego. Radca m. Dąbrowski powątpiewał, czy projekt założenia piekarni miejskiej oraz parowego młyna zapobiegnie drożyźnie ze względu na to, że administracya miejska jest nader kosztowna. Tegoż dnia uchwalono wniosek o zakupienie ziemniaków przez gminę m. Krakowa w dość znacznej ilości, bo 500 wagonów. Uchwalono też kredyt w kwocie 40.000 K jako zaliczkę na ziemniaki.

W „Nowej Reformie“ z dnia 5. października czytamy, że gmina miasta Krakowa ma w najbliższym czasie założyć trzy mleczarnie, aby zapobiedz drożyźnie mleka. — Aby zaradzić drożyźnie ziemniaków, zakupiła już gmina 65 wagonów kartofli, co będzie regulatorem cen tego artykułu żywności, albowiem ziemniaki sprzedawane będą kupującym po cenie kosztów, a więc taniej, niż je sprzedają handlarze. Również pertraktuje gmina z galicyjskim Związkiem producentów w sprawie zakupna jaj.

Także na posiedzeniu Rady miasta Podgórza w dniu 21. września b. r. domagał się dr. Bobrowski utworzenia gminnej piekarni. W odpowiedzi zaznaczył burmistrz Maryewski, że gmina chętnie *użyczyłaby poparcia stowarzyszeniom*, któreby chciały otworzyć piekarnię i mleczarnię. Również zgłoszono wniosek, aby Magistrat podgórski zwrócił się do ministra dla Galicyi, by ten wyjednał u rządu zniżenie cła od zboża.

Mając w pamięci jeszcze egzystujące jatki rzeźnicze w Krakowie i tanie(!) mięso argentyńskie, i wpływ(?) tych jatek na regulacyę cen mięsa, małą tylko nadzieję pokładać możemy, czy miejska piekarnia wpłynie rzeczywiście na obniżenie cen powyższych artykułów. Piekarze krakowscy i podgórscy konkurencyi obawiać się z pewnością nie będą. Wszak niedawno zamknięto w Wiedniu piekarnię robotniczą z deficytem około 200.000 K; w Budapeszcie gmina straciła również na piekarni.

Bardzo pięknie, iż gmina sprzedawać będzie po cenie kosztów. My jednak mamy w pamięci także cenę zakupna, jakość towaru i **koszta administracyi.** A w Radzie miejskiej krakowskiej żaden piekarz nie zasiada, a terazby się przydał w celach informacyjnych: wyjaśniłby, jakie korzyści (?) przyniesie miejska piekarnia gminie i publiczności.

Co do wypiekania i cen chleba i bułek, Kraków nie może na piekarzy miejscowych narzekać, widząc, jak wszelki towar drożeje, a piekarze krakowscy w tym czasie chleba nie podrożyli, i nawet bułki po 2 h dotychczas wypiekają — i to nienaganne, choć cena zboża, mąki i mleka jest obecnie znacznie wyższą.

Władze ustawicznie nawołują i szerzą hasło: „Popierajmy handel i przemysł krajowy“, a z drugiej strony za nasze pieniądze (ponieważ my największe podatki płacimy) zaprowadzić chcą miejskie piekarnie — i to się ma nazywać *„popieraniem przemysłu drobnego krajowego!!“*

Krajowy Związek piekarzy.

Jak wiadomo, pierwszy wiec piekarzy w Galicyi w sprawie Związku krajowego odbył się w Przemyślu przed dwoma laty, drugi w dniach 15., 16. i 17. lipca 1910. r., trzeci miał miejsce w r. b. podczas wystawy piekarsko-młynarskiej we Lwowie.

Na ostatnim wiecu postawił wniosek jeden z kolegów, aby wysyłano na prowincyę agitatorów celem pouczenia piekarzy na zgromadzeniach w tym celu zwołanych, jak się mają organizować. Wniosek ten przekazano związkowemu Komitetowi. Pojawił się także wniosek prezesa Izby rękodzielniczej, p. Schirmera, aby następny wiec odbył się w Krakowie w r. 1913. Wniosek ten uchwalono.

Musimy się zastanowić, w jakim celu ma powstać krajowy Związek piekarzy i jakie z niego korzyści wszyscy piekarze w kraju i każdy pojedynczy osiągnąć może.

Już w poprzednim numerze naszego pisma podnosi kolega Ćwierzyk potrzebę organizacyi krajowej celem obrony interesów piekarskich. Potrzebę takiej organizacyi odczuwa dziś zapewne każdy wobec niesłychanej drożyzny towarów piekarskich i spekulacyi pośredników celem własnego zysku. Wszak nikt żądać nie może, aby każdy pojedynczy piekarz znał się doskonale na zbożu, mące, maśle, kminku i t. p. Z tej przyczyny natrafia on na spekulantów, którzy go na każdym kroku wyzyskują, a on, chociaż wie, że wyzyskany będzie, przecież towar potrzebny, zakupić musi, bo go koniecznie potrzebuje.

Inaczejby to wyglądało, gdyby Związek krajowy miał składy z mąką, masłem i innymi artykułami piekarskimi. Wtedyby się piekarz nie obawiał o jakość mąki, nie powątpiewałby w zewnętrzną oznakę na worku mąki. Ileżto razy kupi się mąkę O, która nigdy O nie była.

Związek krajowy z odpowiednim kapitałem i należytym zarządem przeciwdziałałby podwyższeniu i wyzyskowi młynów i spółek węgierskich, nagromadziłby zapasy mąki i nie dałby się wyzyskać naszym handlarzom, a fałszowanie mąki również ustaćby musiało.

Zważcie Koledzy na rozliczne korzyści przyszłego Związku krajowego piekarzy i działajcie energicznie w tym kierunku, bo *Związek oszczędzi nam rocznie setki tysięcy koron i ochroni nas od nieuczciwej spekulacyi handlarzy i pośredników.*

Apelujemy do Komitetu Związku krajowego piekarzy, aby energiczniej prowadził sprawę naprzód, która już dłuższy czas spoczywa w Namiestnictwie. Znamy powszechnie, jak długo sprawy, choćby najpilniejsze wypoczywają u władz. Trzeba więc koniecznie zabrać się do tego z większą energią, bo przecież w Komitecie (*szczególnie lwowskich Kolegów*) wszyscy *piekarze pełną pokładają nadzieję.*

Niesłychaną drożyznę odczuwają piekarze na własnej skórze. Czytamy przecież, jak niektóre dzienniki krzyczą, aby zakładać tanie piekarnie, czytamy projekty i uchwały rad miejskich co do zakładania miejskich piekarń i mleczarń. I to jest wskazówką dla nas, że trzeba się brać w kupę, *aby działalność w zakresie piekarstwa nie przeszła w inne ręce i nie spaczyła dobrych zamiarów piekarzy.*

Byłoby ze wszech stron pożądanem, aby jak najrychlej sprawę Związku krajowego doprowadzić do celu, abyśmy mieli własne składy mąki, fabrykę drożdży, składy masła, węgla, drzewa i t. d.

Nadmieniamy również, że na mocy uchwały należeć mogą do Związku tylko cechy i stowarzy-

szenia, a nie pojedynczy członkowie. Tam, gdzie niema stowarzyszenia, muszą się majstrowie najpierw złączyć, dopiero wtedy mogą być do Związku przyjęci.

Do kwestyi Związku krajowego jeszcze wkrótce powrócimy. Upraszamy Kolegów o nadsyłanie nam swoich uwag i zapatrywań w tej sprawie, gdyż wzajemnemi siłami za pośrednictwem naszej gazety dojdziemy prędzej do celu.

Wiadomości z Poznańskiego.

Zbiory tegoroczne w Poznańskiem nie są zadowalające. Żyta pozasychały przedwcześnie dla braku deszczu i mają tylko cienkie, lekkie i pomarszczone ziarno. Gdzieniegdzie pomarzło żyto podczas kwitnienia. Żyto bowiem kwitnie w maju i na początku czerwca, a szrony o tym czasie nie są rzadkością.

Wysokie ceny zboża są przyczyną tegorocznej klęski. Nietylko bowiem ucierpiało zboże z powodu przymrozków, ale w ogólności zwożono z pola zboże z pustymi prawie kłosami.

Omłoty dają ¾ pośladu, a dopiero ¼ dobrego ziarna. Żyta dały tylko dobrą słomę, o ile jej myszy polne, których było w tym roku mnóstwo, nie zniszczyły.

Jęczmień i owies udały się nie źle, chociaż nie najlepiej.

Zmarzle ziemniaki wygoiły się, ale buraki cukrowe nie są dobre; gdzieniegdzie pola świecą pustkami. Te próżne miejsca powodują owady. Szkodniki te naraziły Saksonię i Księstwo Poznańskie na znaczne straty. Sprzęt buraków z „morga obniżył się w Saksonii z powodu plagi pędraków i w ogóle owadów, które uważają buraki za pokarm uprzywilejowany.

Skutkiem długotrwałej posuchy chybiły ziemniaki. Kopano je już z początkiem września, a w zwykłych latach wykopuje się je nieco później. Zbiór z morga wynosi zaledwie 50 cetnarów, podczas gdy w poprzednich latach dochodził do 120 cetnarów z morga.

Brak deszczu budzi też tej jesieni nie małe obawy na przyszłość.

Proszek mleczny.

Mleko w proszku wyrabiano dotychczas w ten sposób, że poddawano je wyższej temperaturze, przez co ususzano wodę w niem zawartą. Stowarzyszenie rolnicze we Francyi podaje obecnie inny sposób. Polecano wyrabianie konserw przy pomocy zimna (2°). Proszek wytworzony przy pomocy zimna zawiera wszystkie składniki mleka, jak to analiza wykazała. Należy naprzód mleko zamrozić, aby wszystkie składniki mleka od wody odczepić. Do tego służy przyrząd, jakiego się używa do wyrabiania sztucznego lodu. Przy — 2° woda znajdująca się w mleku, ma się zamienić na ciało śnieżyste, a nie na lód. W ten sposób stałe składniki mleka łatwiej można oddzielić od wody w mleku zawartej. Do tego oddzielenia służy centryfuga o wielkiej szybkości obrotu. Wtedy oddzielone składniki mleka odpadają na zewnątrz, mając jeszcze nieco wody, lód zaś pozostaje wewnątrz. Reszta wody ze stałej substancyi mlecznej wyparowuje przez powolne doprowadzanie ciepła.

Kasztany.

„Illustrierte Landwirt. Zeitung“ podaje, że od dawna używa się kasztanów jako pokarm dla zwierząt leśnych. Podobno zwierzęta domowe, jak świnie, owce, konie można do kasztanów przyzwyczaić. Można więc zwierzęta gospodarskie karmić kasztanami, zaoszczędzając ziemniaków. Ważne to szczególnie w czasie nieurodzajów. Cetnar kasztanów odpowiada co do zawartości pożywnych części dwom cetnarom ziemniaków.

Następująca tablica podaje ilość składników odżywczych:

		Białko:	Tłuszcz:	Węglowodany:
nieobierane	świeże	2·6	1·2	30·3
	suszone	4·1	2·-	48·7
obrane	świeże	2 3	2·5	38·—
	suszone	4·3	4·6	66·6

Wywóz masła z Danii.

Jak podaje „Gazeta Mleczarska“, w r. 1910. wywieziono z Danii blisko 100 milionów kg masła. Z tego przypada na samą Danię 88·55 milionów kg. Reszta, to masło przychodzące głównie z Syberyi przez Danię. Masło duńskie zakupują głównie Anglicy i pokrywają niem przeszło połowę swej konsumcyi.

W ostatnich 4 latach podnosi się ustawicznie wywóz tego masła do Austro Węgier. Stanowi ono prawie trzecią część wartości wszystkich płodów, które Austro-Węgry z Danii sprowadzają.

Następująca tablica wykaże ilość i wartość sprowadzonego masła z Danii do Austro-Węgier:

Rok:	Ilość:		Wartość:	
1907	330	cetnarów	86.000	K.
1908	1064	„	287 000	„
1909	5076	„	1,418 000	„
1910	7220	„	—	„

Z Izby handlowej i przemysłowej we LWOWIE.

Izba handlowa i przemysłowa we Lwowie z dn. 5. paźdz. 1911. L. 7189. umieszcza co następuje:

Wskutek starań lwowskiej Izby handlowej i przemysłowej i c. k. galicyjskiego Towarzystwa gospodarskiego we Lwowie statut giełdy zbożowej i towarowej we Lwowie uzyskał zatwierdzenie właściwych ministerstw. Czynności przygotowawcze do aktywowania i ukonstytuowania giełdy są w toku. Idzie na razie o wybór pierwszego zarządu giełdy. W myśl przepisu §. 96. statutu prawo do przeprowadzenia pierwszego wyboru 16 członków rady giełdowej jako zarządu giełdy jak również prawo biernego wyboru posiadają osoby, trudniące się zawodowo produkcyą, handlem lub przerabianiem przedmiotów na giełdzie dopuszczonych, jakoteż interesami pomocniczymi, służącymi do obrotu tymi przedmiotami (ubezpieczaniem, przewozem, udzielaniem zaliczek, spedycyą, przyjmowaniem na skład i tp.), spółki handlowe, stow. zarobkowe i gospodarcze i inne tow. i w ogóle osoby prawne, które faktycznie uprawiają jeden z wymienionych zawodów i także kobiety handlujące, które uprawiają jeden z owych zawodów, o ile osoby te uiszczą na cele giełdy jednorazową kwotę 500 Koron do rąk Izby handlowej i przemysłowej we Lwowie.

Podając to do wiadomości interesowanych, zwraca się uwagę, że zgłoszenia przystąpienia członków giełdy z prawem wyboru pierwszej rady giełdowej jak również kwoty na cele założenia giełdy przyjmuje Sekretaryat Izby handlowej i przemysłowej we Lwowie (ul. Akademicka 17) w godzinach urzędowych (9. godz. rano do 3. po południu).

Zniżki taryfowe.

Uzyskanie zniżki 50% dla otrąb pszennych, żytnich i bobu na kolejach austryackich na czas do końca marca 1912 polega na następujących warunkach:

1. Nadawać trzeba najmniej 5000 kg.

2. Na liście przewozowym ma być oznaczona zawartość i dopisek: „do użycia jako pasza“.

3. Transporty mają być zużyte tylko przez rolników. W tym celu żąda kolej poświadczenia władzy.

4. Przy przesyłkach otrąb uzyskuje się tylko wtedy opust frachtowy, jeżeli przewoźne opłacone zostało przez odbiorcę.

Nadmieniamy, że w Niemczech zniesiono fracht kolejowy dla otrąb o 50% do dnia 30. czerwca 1912. r.

Robienie masła.

Rzadko, ale czasem znajduje się piekarz w położeniu, że prowadzi rolne gospodarstwo, hoduje bydło, wyrabia masło. Ponieważ wyrób masła nie zawsze się udaje, przeto podajemy w tym celu niektóre uwagi.

Śmietana z trudem przemienia się w masło, jeżeli ma za niską temperaturę lub jeżeli maślnica jest nią aż po brzegi napełniona. Aby temu zapobiedz, dolewają niektórzy ciepłej wody, co odnosi skutek, lecz w takim razie masło jest za miękkie. Przytem przez dolewanie wody ciepłej do śmietany, topią się pewne jej składniki, przez co zmniejsza się wydajność masła. Lepiej jest ogrzać najprzód śmietanę, wstawiwszy ją z garnkiem do ciepłej wody. Maślnica powinna mieć 16° ciepła i powinna być tylko do połowy napełniona śmietaną. Przy 40 obrotach korby na minutę, robienie masła powinno trwać trzy kwadranse.

Pieniądz.

Był czas, w którym pieniądz wcale nie był znany. Obeszło się bez niego, bo człowiek wyrabiał sam dla siebie sprzęty i narzędzia, sporządzał odzież i obuwie; inne rzeczy, zyskiwał przez wymianę swoich produktów u innych plemion. Ta wymiana produktów, to początek handlu.

Z czasem pieniądz stał się niezbędnym i powszechnym środkiem pomocniczym do prowadzenia handlu. Nie był on od razu okrągły, ani ze złota czy srebra. Nie jest on dzisiaj bezwzględnym miernikiem wartości danego towaru: ma tylko najczęściej wartość nadaną.

Pieniądz służy jako środek do utrzymania. Dążenia niejednego człowieka opierają się tylko na monecie i używaniu. Dlatego też każdy z utęsknieniem wyciąga dłoń po pieniądz, a kiedy się od niego z daleka znajduje, niepokoi się i planuje w duszy swe szczęście po jego zdobyciu.

Chciwość pieniędzy i chęć używania nie przebierają w środkach do ich zdobycia. Wtedy nie ma znaczenia poszanowanie religii i moralności, wtedy szczęściem jest materyalizm. Ileżto ludzi zboczyło z dobrej drogi życia? Ile zabójstw, morderstw, podpaleń?

Jeżeliby pieniądz i używanie były rzeczywiście celem człowieka, wtedy cnota i sumienie byłyby tylko kłamstwem. Wtedy kara za zbrodnie byłaby tyranią. Obyczajność i porządek na świecie byłby wielkim głupstwem. Wtedy ludzie pożeraliby się wzajemnie, jak dzikie zwierzęta.

Łapczywość na pieniądze jest wielka. Pieniądz jest potrzebny, pożyteczny, konieczny. Ale jakże to pięknie zdobywać go drogą uczciwą, według sumienia, a cenić wyżej moralność i dążać przez udoskonalanie się do szczęścia bezwzględnego — do Boga!

SILNA WOLA.

Jedną z najważniejszych wad naszych jest brak silnej woli.

Wada ta stanowi wielką przeszkodę w osiągnieniu lepszego jutra. Widzimy często nasze błędy i rozumiemy dobrze, że takie postępowanie może nas doprowadzić do skutków opłakanych, albo przynajmniej da nam wiele strat, a pomimo to nie umiemy się przemódz, powstrzymać lub wejść na inną drogę.

Ile to razy pijacy po wytrzeźwieniu wyrzekają się tego szkodliwego nałogu. Wiedzą, że piciem wyrządzają sobie i dzieciom krzywdę, lecz nie wielu z nich naprawdę zaprzestaje picia trunków. Wystarczy, aby zobaczyli wódkę, albo, żeby ich kto zaczął namawiać, a już nie oprą się pokusie.

To samo można powiedzieć o innych wadach: nałogach i przyzwyczajeniach, jak paleniu papierosów, rozpuście i t. d., wielu chciałoby się od tego uwolnić, cóż kiedy za słaba wola na to, i nasze wysiłki pełzną na niczem.

Wielu z nas ma nieraz rozległe plany w nauce, w poprawie przedsiębiorstwa lub w pracy nad oświeceniem lub nauczaniem swych kolegów, a jakże często te plany pozostają tylko planami? Chęci są, lecz niema tej silnej woli, którаby je zamieniła w czyn.

Tylko silna wola nadaje życiu kierunek celowy, podnosi nas na wyższy szczebel oświaty, dobrobytu, a słaba — przyczynia się do upadku.

Dążeniem najgorętszem każdego z nas powinno być wyrobienie w sobie tego nieocenionego przymiotu, który streszcza się w słowach „chcieć — to zrobić“. Bo tylko dla silnych duchowo zabłyśnie przyszłość lepsza.

Zapytacie zapewne, czy człowiek może w sobie silną wolę wyrobić?

Dlaczego nie? Owszem; trzeba tylko chcieć i zawsze pamiętać o przezwyciężaniu się przy każdej sposobności. Nie nakładajmy na siebie odrazu za dużo obowiązków, ale gdy już coś postanowimy, wykonajmy to do najmniejszego szczegółu. Powiedzmy sobie: „muszę to zrobić“ i od zamiaru nie odstępować.

A gdy raz i drugi przezwyciężymy swoje lenistwo, powstrzymamy się od pokus, to już coraz łatwiej będziemy mogli walczyć ze sobą i wyrobimy sobie tę najważniejszą zaletę ludzką — silną wolę.

Wyrabiajmy również silną wolę u dzieci, bo' jeżeli w młodym wieku zaczną przezwyciężać swoje zachcianki, nauczą się pokonywać przeciwności, to na dzielnych zuchów wyrosną.

A wszyscy pamiętajmy o tem, co nam powiedziała nasza powieściopisarka Orzeszkowa:

„Żaden człowiek siły swojej nie zna, dopóki jej w potrzebie z siebie nie dobędzie“.

Poszukajmy i my tej siły w sobie, a łatwiej zdobędziemy sobie lepszą przyszłość!

Ceny targowe w Krakowie z dnia 13 paździer. 1911.

PRZEDMIOT	za	od kor.	od hal.	do kor.	do hal.
Pszenica czerwona i żółta .	50 kg	12	05	12	45
„ węgierska . . .	„	—	—	—	—
Żyto węgierskie	„	—	—	—	—
„ dworskie	„	10	—	10	50
Jęczmień na krupy . . .	„	19	—	19	50
Owies targowy	„	8	50	8	80
„ na paszę	„	—	—	—	—
Kukurydza węgierska . . .	„	9	40	9	75
Ziemniaki stołowe . . .	„	—	—	—	—
Kminek krajowy	„	—	—	—	—
„ holenderski . . .	„	—	—	—	—
Mak niebieski , ...	„	50	—	55	—
Masło targowe	1 kg	2	40	2	60
Mleko zbierane	1 l		20	—	24
„ niezbierane	„		26	—	30

Budapeszt, 12 października, targ zbożowy. Pszenica na październik 12·14 do 12·15; pszenica na kwiecień 12·24 do 12·25; żyto na październik 10·39 do 10·41; żyto na kwiecień 10·65 do 10·66; owies na październik 9·81 do 9·82; owies na kwiecień 9·77 do 9·78; kukurudza na maj 8·73 do 8·74.

Oferty mierne, chęć kupna mierna, usposobienie silne, zimno.

Rozmaitości.

Wystawa piekarsko młynarska odbyła się w czerwcu b. r. we Lwowie. Na liczne zapytania piśmienne Kolegów donosimy, że Komitet wystawowy dotąd żadnych odznaczeń z nieznanych nam bliżej powodów nie rozesłał. Z zapytaniami zwracać się należy do Komitetu wystawowego we Lwowie. Jeżeli Komitet nas objaśni w tym względzie, nie omieszkamy tego umieścić w następnym numerze.

Związek mleczarski we Lwowie podaje, że b. r. w sierpniu sprzedano 42.869·60 kg. masła; pozostałość w dniu 31 sierpnia wynosiła 306·72 kg.

Spadek produkcyi w sierpniu wynosił 20% w porównaniu z lipcem. Ceny masła na rynku krajowym były w sierpniu o 8% wyższe, niż w lipcu, a na rynkach zagranicznych aż o 12%.

W połowie sierpnia było wielkie naprężenie a to w Niemczech, Danii i Holandyi co do cen masła z powodu braku paszy. Z powodu ograniczenia konsumcyi zapanowały następnie normalne ceny.

Urzędowe godziny w Cechu piekarzy w Krakowie w środę i sobotę od 5 do 7.

Ze szkoły piekarskiej w Krakowie. Wpisy do szkoły piekarskiej odbyły się w połowie września. Na kurs pierwszy zapisało się 33 uczniów, na drugi 20, a na kurs przygotowawczy 36 — razem 89 uczniów. Okazało się jednak, że nie wszystkich uczniów piekarskich wpisano do szkoły. Za zaniedbanie wpisania ucznia odpowiada jego majster. To też Cech piekarzy wezwał tych majstrów, aby bezzwłocznie zgłosili się z niewpisanymi uczniami do szkoły zawodowej. Jeżeli tego nie uczynią, sprawa oddana zostanie Magistratowi, który przy zastosowaniu kar zmusi opornych do wykonywania obowiązków, jak tego ustawa przemysłowa wymaga.

W Radzie państwa postawiono w dniu 6. października między innymi wniosek o zbudowanie państwowych piekarń, o zniesienie ceł od zboża, paszy i roślin strączkowych, zaś co do cukru — o dopuszczenie sacharyny. Postawiono też wniosek co do węgla o wywłaszczeniu kopalń.

Z Akademii handlowej w Krakowie. Na wieczornym kursie zawodowym dla dorosłych korzystać można z wykładów towaroznawstwa. Wykład obejmować będzie towary mleczarskie, zboże i inne produkty rolnicze, mąki, towary piekarskie, cukier i inne przyprawy. Kurs trwać będzie jeden miesiąc po 2 godz. tygodniowo.

Odczyt przeciw pijaństwu wygłosił w szkole piekarskiej w Krakowie ks. Jan Rzymełka, katecheta tej szkoły. Po wstępnem wyjaśnieniu o szkodliwości alkoholu, w jakiejkolwiek formie on siędo organizmu ludzkiego dostaje, przedstawił katecheta na świetlnych obrazach zniszczenie cielesne na zewnątrz, chorobę wewnętrznych części ciała, jak również i skutki pijaństwa przy pracy, w życiu domowem, nieszczęścia rodzinne, upadek moralny, większą śmiertelność, choroby przechodzące w dalsze pokolenia rodzin pijaków, upadek narodów itp.

Oby te ciepłe słowa kapłańskie, za które składamy na tem miejscu Księdzu Katechecie podziękowanie, odniosły pożądany skutek!

Nowa szkoła młynarska została otwartą w Mähr. Aussee w dniu 25. września na koszt miasta. Jest ona połączona ze szkołą przemysłową.

Związek piekarski. Jeden z pierwszych w Warszawie Związków zawodowych, założonych przez pracodawców — zawodowy związek piekarski, po chwilowym upadku, zaczyna się podnosić i liczy dziś 88 członków, a więc obejmuje prawie wszystkich piekarzy chrześcijan w tem mieście. Związek zamierza obecnie zajmować się sprawami wyłącznie ekonomicznemi, zaś przedewszystkiem zorganizować wspólne zakupy mąki dla członków. Dla rozważania nieporozumień, powstających pomiędzy członkami związku a robotnikami, istnieje sąd rozjemczy; to też zaognione w swoim czasie stosunki pracy z kapitałem w piekarstwie ułożyły się obecnie w sposób dla stron obu zadawalający: robotnicy piekarscy pracują 8 i pół godzin dziennie, zarabiają od 11 i pół do 14 i pół rb. tygodniowo i korzystają z 2 tygodniowych urlopów płatnych w roku.

Piekarnia robotnicza w Schwechat. Rada nadzorcza robotniczej piekarni w Schwechacie w Dolnej Austryi uchwaliła z końcem września b. r. podwyższenie wagi bochenka chleba o $^1/_8$ kg. Bochenek taki się sprzedaje po 46 h. Podwyższenie wagi bochenków ma jednak obowiązywać tylko do końca b. r. Potanieniu chleba o 12% dziwić się należy w czasie ogólnej drożyzny w tym roku, w którym mąka jest znacznie droższa, niż lat ubiegłych. Ile ten chleb waży, tego nie wiemy. (Dop. red.)

Podrożenie mleka. Litr mleka kosztuje w Krakowie od 1. października 30 h. Mleko więc zdrożało o 4 h na litrze.

Podrożenie zapałek. Minister skarbu ma już gotowy projekt wprowadzenia monopolu zapałkowego. Kiedy to wniesione będzie do Izby posłów, nie można dzisiaj wiedzieć z powodu trudności ze strony rządu węgierskiego. Ustawa o używaniu fosforu białego ma obowiązywać w Austryi dopiero od stycznia 1912. Nie wiadomo również, czy monopol będzie miało w rękach państwo, czy też będzie oddany w dzierżawę.

Fabryka worów w Galicyi. „Gazeta Młynarska“ podaje, że od 1. lipca 1912 będzie już w ruchu fabryka jutowych worów w Kołomyi. Budowę prowadzi p. Brettler kosztem około $^1/_2$ miliona K. Jest nadzieja, że fabryka ta wyzwoli nas od lichwy fabryk skartelowanych, jeżeli naturalnie jej właściciel sam do kartelu nie wstąpi.

Nadmienić należy, że wory obecnie potaniały i że można się nawet spodziewać dalszego spadku.

Podręcznik do egzaminów piekarskich wyjdzie w tych dniach z druku.

Piekarstwo w teoryi i praktyce Długoszewskiego i Horowskiego do nabycia we wszystkich księgarniach. Główny skład: Krzyżanowski w Krakowie.

Brak wołów. Miastom większym zwłaszcza mieszkańcom Lwowa i Krakowa grozi wygłodzenie z powodu braku bydła rzeźnego. W zeszłym tygodniu na targ we Lwowie przypędzono tylko dwanaście wołów a rzeźników przyszło na kupno osiemdziesięciu. O dwunastkę wołów odbyło się — losowanie pomiędzy kupcami! Obecnie namiestnictwo zezwoliło na przywóz bydła rzeźnego do Krakowa i Lwowa.

Podrożenie nafty. Z dniem 30 września utworzyli właściciele rafineryi pomiędzy sobą związek naftowy, który postanowił podwyższyć cenę nafty z 34 na 35 K. na sto kilogramów.

Przed kilku miesiącami pojawił się podręcznik teoretyczny i praktyczny piekarstwa „Piekarstwo“ w teoryi i praktyce opracowany przez pp. Stanisława Długoszewskiego i J. Horowskiego nauczycieli zawodowej szkoły piekarskiej.

Autorzy dokończyli pracy nadzwyczaj sympatycznej, pragnąc, jak sami w przedmowie zaznaczyli, obudzić większe zainteresowanie się u piekarzy fachowo-wykształconych, podnieść na wyższy stopień przemysł piekarski, by dorównać piekarstwu zagranicznemu.

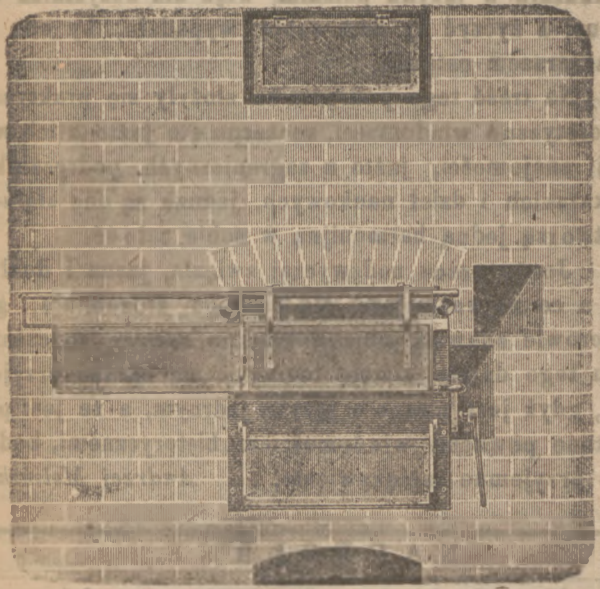
Książka ta, oprócz tej praktycznej wartości jest godną również najwyższego uznania, jako pierwsza tego rodzaju w języku polskim, więc dla wszystkich dostępna, a życzyć by nam sobie wypadało, by ona nie była zarazem ostatnią.

Na treść tego podręcznika złożyły się praktyczne i teoretyczne wiadomości, zaczerpnięte jużto z ich własnej znajomości, jużto z zagranicznych podręczników piekarskich i dzieł naukowych, jednak są one złączone że tworzą jedną harmonijną w sobie całość.

Jestto praca nadzwyczaj zwięzła, jasna i dokładna, a co najważniejsze, dla każdego zrozumiała, gdyż autorowie zdawali sobie dokładnie sprawę znaczenia i celu tego dzieła. Dzieło to czyta się bardzo przyjemnie, gdyż jest pisane w języku jędrnym, a że jest przeplatane pewnemi wiadomościami historycznemi, budzi u nas przyjemne zaciekawienie. *Andrzej Moliński.*

NADESŁANE.

Jedyna polska firma
TOMASZ GRAMATYKA
KRAKÓW, Retoryka 12.
dostarcza wszelkiego rodzaju armatury do pieców piekarskich tak na węgiel jak i na drzewo.
Liczne uznania od polskich piekarzy.



Pierwsza fabryka piekarskich łopat (szybrów)
Józefa Czapki
w KOPRZYWNICY
(Josef Čapka, Kopřivnice Morawy)
istniejąca od wielu lat i odznaczona na wielu wystawach pierwszymi medalami wysyła odwrotnie wszelkie zamówienia na łopaty według żądania.
Tamże do nabycia najlepsza razówka pszeniczna do wyrobu chleba Grahama według przepisu Dra Bilza. —
Główny zastępca na **Galicyę i Bukowinę:** **LEON BAŁUK**, — Kraków, ul. Garbarska 12.
Cenniki wysyła wprost firma.

DROŻDŻE
bar. MAXA SPRINGERA
w Wiedniu
znane w Europie z najwyższej siły fermentacyjnej i trwałości tejże,
z fabryk w Wiedniu-Reindorf i we Francyi w Maisons-Alfort i Ris-Orange k. Paryża.

Skład fabryczny w KRAKOWIE:
H. Rosenberg, Starowiślna 34.

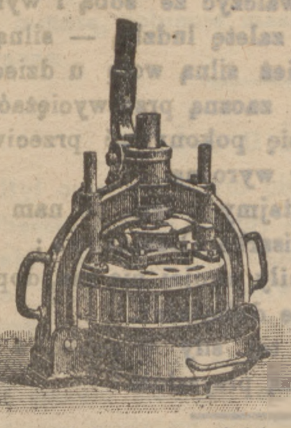
Jesteś chory!
za darmo
wyjaśnię każdemu, w jaki sposób wyleczyłam się z długotrwałej choroby piersiowej (gruźlicy, zapalenia i astmy). Za skutek ręczę. Nie żądam żadnego wynagrodzenia. Czynię to dlatego, ponieważ postanowiłam to sobie w czasie, kiedy stan mój powszechnie uważano za beznadziejny — i jeżeli znajdę środek, który mnie uzdrowi, podam o nim ogłoszenie własnym kosztem do wszystkich pism publicznych.
Pi. F. Krziżkova
Praha II. c. 2007.

Kazimierz Stępiński
(ojciec Jana)
w Podgórzu, ul. Kalwaryjska 56
podejmuje się ustawiania spodów, tudzież budowy i przebudowy pieców pod nader korzystnymi warunkami.
Wyjeżdża do każdej miejscowości.
Na zgłoszenia wystarczy karta korespond.

Piece piekarskie
buduje, przebudowuje,
układa posadzki
Jan Szczepański
LWÓW, TKACKA 3.



Wszelkie wyroby koszykarskie
trzciny, wikliny, słomy i t. p. patentowane dostarcza w najlepszej jakości po cenach umiarkowanych
JAN MICHALETZ fabryka koszyków
Wiedeń XIV,
ulica Benedykta Schelingera 18.
Żądajcie cenników.



Alb. Mohr
Halle n. Saalą
pierwszorzędna specyalna fabryka maszyn piekarskich
poleca:
Maszyny i najrozmaitsze przybory dla piekarń i dla fabryk wyrobów z ciasta oraz wszelkie utenzylia do pieców. —
Ceny zadziwiająco nizkie — Ulgi w spłatach — Długoletnia gwarancya — Korzystna wymiana starych maszyn.
Jeneralna reprezentacya i wyłączna sprzedaż dla Galicyi i Bukowiny, pierwszy galicyjski dom handlowy dla przemysłu piekarskiego
Maks Pineles
Lwów, ul. Na Błonie 54a
Cenniki na żądanie darmo i opłatnie. —
Koszyki, płachty nieprzemakalne, wagi, kasy ogniotrwałe i maszyny do szycia są zawsze na składzie.

Piece piekarskie
buduje, przebudowuje, naprawia
układa posadzki (herty)
Jan Stępiński majster murarski
w Skawinie *przy kolei, dom własny*

PŁYTY SZAMOTOWE
najlepszej jakości firmy
MITSCHERLING w RADEBURGU
wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca
LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.
CENY UMIARKOWANE

PIERWSZA AUSTRYACKO-WĘGIERSKA FABRYKA PIEKARSKICH MASZYN i PIECÓW
AKCYJNE TOWARZYSTWO
WERNER i PFLEIDERER
Wiedeń XVI, **ul. Odoakera 35.**



Maszyny najlepszej konstrukcyi do wszelkiego rodzaju ciasta.

Specyalne piece parowe do najmniejszych lokali zastosowane.

DIAMALT
Łatwe używanie i pewny wynik. Wielka oszczędność w materyale czasie i robocie.
Wyrabiane jedynie przez pierwszą Wiedeńską eksportową fabrykę słodu
HAUSER & SOBOTKA
W STADLAU KOŁO WIEDNIA.

Drukiem Jana Litwińskiego w Wieliczce.